

カキ養殖情報（12）

●カキ（1月採取）衛生検査結果

| 採取漁場 | 地先名 | カキ | | | | 海水 |
|--------------|-----------------------|--------|----------|-----------|---------|----------|
| | | ノロウイルス | 細菌数 | E. Coli | 腸炎ビブリオ | 大腸菌群 |
| | | | カキ1gあたり | カキ100gあたり | カキ1gあたり | 100mlあたり |
| 北部 | 柄杓田 | 陰性 | 300以下 | 18以下 | 3以下 | 1.8以下 |
| 人工島 周辺 | 恒見 吉田 曾根 苅田町 | 陰性 | 300以下 | 18以下 | 3以下 | 1.8以下 |
| 中部 | 養島 | 陰性 | 300以下 | 18以下 | 3以下 | 1.8以下 |
| 中・南部 | 椎田町 | 陰性 | 300以下 | 18以下 | 3以下 | 1.8以下 |
| 南部 | 松江浦 八屋 宇島 | 陰性 | 300以下 | 45 | 3以下 | 1.8以下 |
| 生食用カキ の基準 | | — | 50,000以下 | 230以下 | 100以下 | 70以下 |

（検査機関：CRC食品環境衛生研究所）

○漁場中のカキの衛生検査

- ・ノロウイルス：すべての漁場で、ノロウイルス（食中毒の原因）は検出されませんでした。
- ・細菌数：
- ・E. coli：すべての漁場で、生食用カキの基準を満たしています。
- ・腸炎ビブリオ：

○漁場の海水について

- ・大腸菌群：すべての漁場で、生食用カキの加工基準を満たしています。

* 食品衛生法における生食用カキの規格

①生食用カキの成分規格

- ・細菌数は検体1gにつき50,000以下でなければならない。
- ・E. Coli最確数は、検体100gにつき230以下でなければならない。
- ・腸炎ビブリオ最確数は検体1gあたり100以下でなければならない。

②生食用カキの加工基準

- ・海水100mlあたり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取されたもの、あるいはそれ以外の海域で採取されたものであって、100mlあたり大腸菌群最確数が70以下の海水または塩分濃度3%の人工塩水を用い、かつ、当該海水もしくは人工塩水を随時換え、または殺菌しながら浄化したものでなければならない。

問い合わせ先：福岡県水産海洋技術センター豊前海研究所
浅海増殖課 田中・後川 TEL：0979-82-2151



海況情報サイト「うみえる福岡」では、豊前海の現在の水温、塩分の情報がスマートフォンやパソコンからチェックできます。左のQRコードを読み取るか、「うみえる福岡」で検索サイトより検索してみてください
(URL・・・<http://umier-fukuoka.jp/>)

